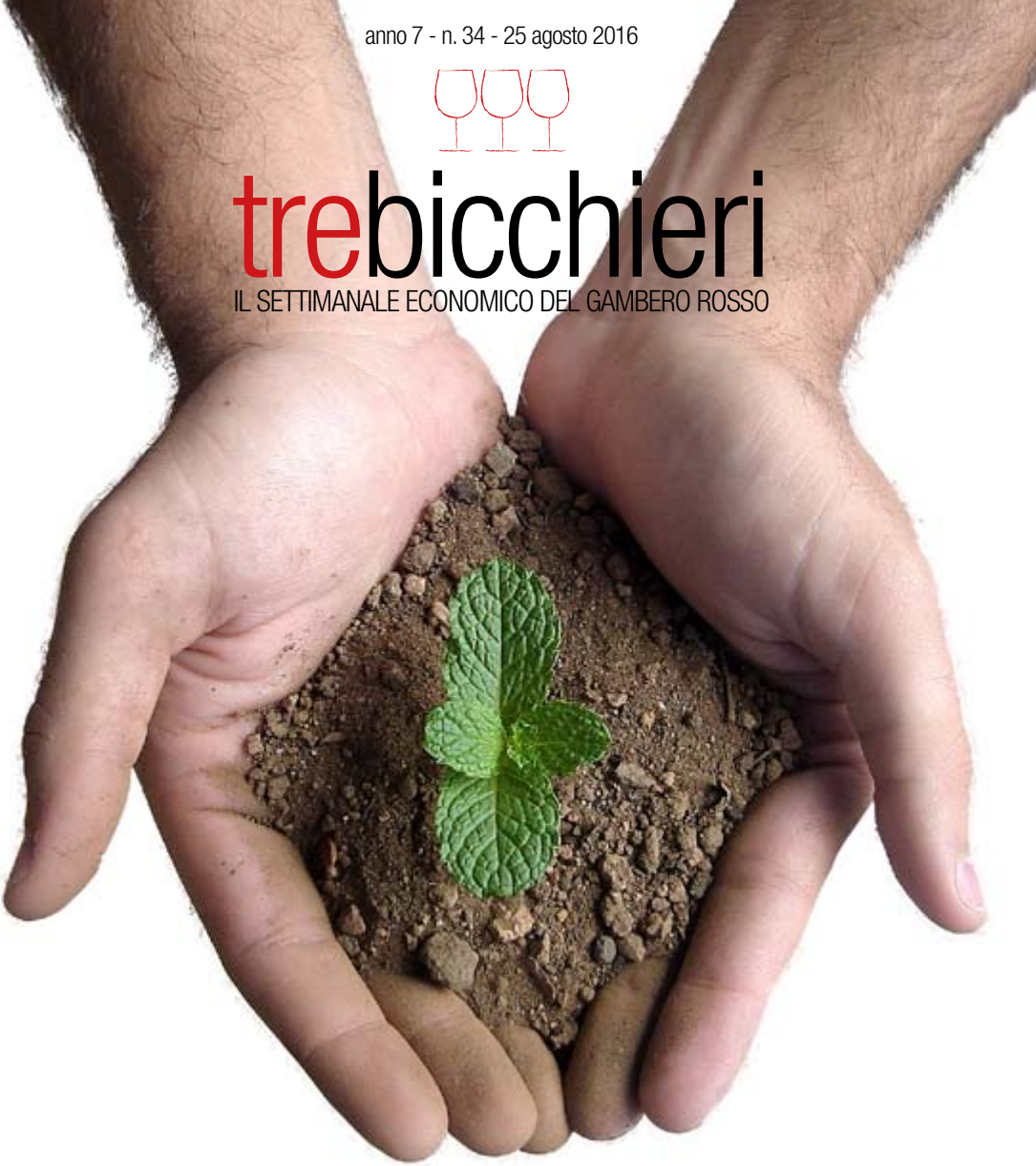
anno 7 - n. 34 - 25 agosto 2016

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SPECIALE SOSTENIBILITÀ

Solo su sky | Canale 412

gourmet
EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA
CAFFÈ CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI ARTE DELLA TAVOLA
INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

13-15 Novembre 2016
LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it

Segui Gourmet su Gourmetforumtorino @gourmet_forum #gourmet16

Made by GL events | LINGOTTO FIERE TORINO

GAMBERO ROSSO

L'ultimo dei numeri Speciali di questi agosto abbiamo deciso di dedicarlo ad un tema molto caro alla nostra viticoltura, quale la sostenibilità. Per capire di cosa esattamente parliamo e per dare voce a chi sta cercando "di interpretarla" attraverso progetti, protocolli, certificazioni e quant'altro.
Dal prossimo giovedì – 1 settembre – torneremo con i numeri tradizionali di Tre Bicchieri.

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Consorzio Franciacorta, Consorzio Vini Valpolicella, Riccardo Cotarella, Davide Ferrarese, Giulia Gavagnin, Mario Guidi, Aldo Lorenzoni, Michele Manelli, Ignacio Sanchez Recarte, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
foto
Freepik
contatti
settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco | 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi | 06.55112393
persi@gamberorosso.it

LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DELLA VITICOLTURA

Sostenibilità: cos'è, come si applica, come si certifica? Ormai da qualche anno questo termine sembra essersi guadagnato un posto speciale nel vocabolario di chi ha a che fare con il mondo vitivinicolo. Ma, attenzione a pensare che vada così in tutto il mondo. Ci è capitato di passare intere giornate tra i vigneti francesi senza che mai, neanche per errore la parola "*durabilité*" venisse menzionata. Non ci addentriamo adesso nelle differenze tra la nostra viticoltura e quella dei cugini d'oltralpe, ma ci basti questo per capire ed essere orgogliosi di come ormai, nel nostro Paese, sostenibile e viticoltura siano diventate due parole quasi attigue.
Ma torniamo alla definizione. Se il dizionario Sabatini Coletti alla voce sostenibile, recita "*compatibile con la difesa dell'ambiente e con una equa distribuzione della ricchezza*", ognuno ha, poi, un suo modo particolare di intenderla.
In questo numero speciale di Tre Bicchieri abbiamo voluto dare concretezza a questa parola, soffermandoci più sugli aspetti pratici che su quelli teorici. Per questo abbiamo raccolto gli esempi sostenibili di diversi consorzi del vino: dalla **Franciacorta** al **Soave** fino alla **Valpolicella**. O di associazioni di categoria ed enti di rappresentanza, come **Confagricoltura** e **Ceev**; o ancora di aziende singole come la **Cantina di Salcheto**, tra le prime in Italia ad aver abbracciato e sperimentato questa filosofia. Ci sono, poi, i pareri del presidente di Assoenologi, **Riccardo Cotarella** e dell'agronomo **Davide Ferrarese**; la definizione giuridica dell'avvocato **Giulia Gavagnin** e l'intervento di un inedito professor **Attilio Scienza** che, raccontandoci una giornata particolare tra le vigne di Conegliano Valdobbiadene, va alla radice del concetto stesso di sostenibilità e si (ci) chiede: "*Perché abbiamo perso il senso della misura?*".
Tra le possibili risposte, a cui vogliamo dedicare qualche riga in "questa sede", c'è quella di **Equalitas**, la società nata dal confronto tra Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA-Valoritalia, 3A Vino e Gambero Rosso. Il primo incontro avvenne proprio alla Città del gusto di Roma nel 2013: e da quello nacque il primo Rapporto sulla Sostenibilità. Oggi, Equalitas, prevede un disciplinare a cui aderire su base volontaria che risponde a parametri quali biodiversità, consumi, impronta carbonica, gestione fitosanitaria e interazione con le comunità locali. La sostenibilità è approcciata secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico. Da qui, la certificazione rilasciata d a CSQA-Valoritalia. "*L'obiettivo principale*" spiega Marco Sabellico (Gambero Rosso) "*è trovare una sintesi e un punto di incontro tra le diverse visioni di sostenibilità, per darne una omogenea, condivisa e competitiva*". Alla presentazione, nel corso di Vinitaly 2016, il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina ha molto apprezzato il lavoro fatto, tanto da auspicarsi che possa entrare nella normativa italiana e che, possa, poi essere esportato anche nel resto d'Europa.
Ma intanto, vediamo come se la stanno cavando le realtà italiane. Buona lettura

Solo chi cambia rimane fedele a se stesso. Una giornata sulla collina di Cartizze

Incontro John, un atletico sessantenne, tecnico della Ford in una concessionaria di S. Francisco, nella piazza di Valdobbiadene in una luminosa mattina di settembre. Mi chiede di accompagnarlo, su raccomandazione di un collega dell'Università di Davis, in una passeggiata sulle colline del Prosecco. Prima di decidere dove andare, chiedo a quali aspetti della coltivazione della vite è interessato. Dal suo argomentare, capisco subito che si è preparato molto bene per questo appuntamento e mi chiede a bruciapelo quale luogo rappresenta l'essenza dei vigneti di questo territorio. Penso subito alla collina di Cartizze, soprattutto perché dalla sua sommità è possibile osservare il territorio della Docg quasi con una visuale di 360°. Mentre ci incamminiamo lungo la strada che ci porta nel punto più elevato della collina, cerco uno spunto che possa stimolare la sua curiosità. Nell'inerpicarmi lungo una capezzagna, il vecchio vigneto dalle viti contorte e dall'aspetto disordinato, mi appare come un labirinto nel quale non riesco ad individuare un percorso tra i filari e la visione del paesaggio circostante mi è preclusa da piante di frutta e dalle chiome delle alte spalliere della Glera. Cerco di trarre da queste immagini di una natura un po' caotica, qualche idea per iniziare il mio racconto.

La magia di questo luogo è l'evidenza del suo *genius loci*, il fatto che esso appare, non come un vigneto ordinato, come siamo ormai abituati ad immaginarcelo, con i suoi filari allineati e la superficie del suolo tosata come un campo da golf. Si respira un'aria di mitologie silvestri e cultura viticola antica, si gusta la luce diffusa ed il fresco assieme ad un senso remotissimo che agita le fronde delle piante. Ci spingiamo agli orli delle collina: sembra di stare sospesi sopra un mare di vigneti, incredibile, corrugato dalle ondulazioni delle colline sottostanti, come fosse in tempesta e dietro un susseguirsi di campi fino all'azzurrino della laguna di Venezia. Mi ero preparato per descrivere l'origine dei suoli, ultimo lascito di antiche morene e di frane consolidale dal passaggio di fiumi e ghiacciai, volevo far comprendere quale ruolo fondamentale nella eleganza dei profumi del Prosecco rivestono le condizioni climatiche, tra calde giornate d'estate e fresche notti d'autunno, raccontare la storia della Glera, il vitigno con il quale si produceva il vino amato dall'imperatrice Livia e che per le sue doti qualitative era coltivato da tempi immemorabili, con nomi diversi, dal Carso fino ai Colli Euganei. Dopo un lungo silenzio, John, mi fissa negli occhi e come dovesse fare una dichiarazione importante, senza preamboli, mi dice che alla fine di questa passeggiata ha capito di essere lui il punto d'arrivo di questo succedersi di emozioni.

Attraversando questi vigneti così ricchi di biodiversità, afferma, ha avuto l'impressione che non fosse lui a guardare il paesaggio, ma il paesaggio a guardarlo attraverso le sue evidenze che la natura e la cultura hanno determinato. Il fascino di questi luoghi nei quali hanno vissuto generazioni di viticoltori, con l'utopia di viverci bene, ci interroga molto più di quanto ci aspettiamo. **Sono loro a domandarci come mai abbiamo dimenticato che si può vivere bene, meglio, che si può costruire una convivenza umana basata su una profondità della coscienza del limite.** Ci chiedono perché abbiamo perso il senso della misura, perché per noi la bellezza è solo retorica, cosa è successo perché perdessimo la sensibilità dei luoghi, al paesaggio, alle acque, alla luce. Mentre ci guardiamo, comprendiamo che essi ci sono estranei, che davvero la loro presenza è stata un episodio isolato nella storia dell'umanità e che difficilmente questa dopo ha raggiunto lo stesso livello di immanente equilibrio e serenità. Ce ne torniamo, mentre il sole tramonta, grande sulla pianura di fronte a noi ed un pensiero ci unisce: come sapevano vivere i vecchi viticoltori di Prosecco! Testimoniano un mondo che sapeva essere grande senza essere tronfio.

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura all'Università degli Studi di Milano

Sostenibilità: il quadro normativo e politico dell'Unione Europea

Lo sviluppo sostenibile è un principio fondante degli ordinamenti internazionale ed europeo, ma è anche una necessità della quale le scelte della politica debbono per forza tenere conto. Il principio si affaccia sulla scena internazionale nel 1987, quando la coordinatrice della Commissione mondiale dell'ambiente e dello sviluppo G. Harlem Brundtlant definisce un nuovo concetto di sviluppo: quello che si fa carico dei bisogni del presente, senza compromettere quelli delle generazioni future. Questa impostazione è stata recepita ed ampliata nei documenti successivi, dalla Dichiarazione di Rio del 1992 al Vertice di Johannesburg del 2002 fino alla seconda conferenza di Rio del 2012, la cosiddetta 'Rio+20'.

Rientrano: la basilare dimensione ambientale, intesa come capacità di mantenere nel tempo qualità e riproducibilità delle risorse naturali, di preservare le biodiversità e di garantire l'integrità degli ecosistemi; la dimensione economica, cioè la capacità di generare reddito e lavoro e di gestione delle risorse disponibili con la riduzione dello sfruttamento delle risorse non rinnovabili; la dimensione sociale, intesa come capacità di garantire l'accesso ai beni fondamentali e a promuovere le condizioni di benessere tra le comunità attuali e quelle future; la dimensione istituzionale riferita alla capacità di assicurare democrazia, giustizia, informazione, formazione e partecipazione. Questi elementi debbono essere letti in sinergia con l'art. 3 del Trattato sull'Unione Europea, che individua tra gli obiettivi dell'Europa il raggiungimento del benessere dei popoli proprio attraverso (anche) lo sviluppo sostenibile quale strumento per garantire pace, sicurezza e solidarietà tra i popoli.

Nell'ambito di questo quadro, invero sfaccettato, l'agricoltura gioca un ruolo di primo piano: il regolamento Ue n. 1305/2013 sullo sviluppo rurale, ad esempio, cita tra le priorità dell'Unione la promozione del trasferimento di conoscenze, incoraggiando l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita e la formazione professionale nel settore agricolo e forestale. **Nel settore vitivinicolo la normativa di riferimento è costituita dal Regolamento UE n. 1308/2013 che ha riformato il mercato comune agricolo.** La necessità di perseguire obiettivi sostenibili, pur non essendo espressamente menzionata nelle parti in cui il regolamento disciplina la produzione e la distribuzione dei prodotti vitivinicoli, è sottintesa dalle norme che disciplinano la promozione, la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, i sostegni ai produttori e la vendemmia verde. Con il Libro Verde del 2001 l'Unione europea ha inteso promuovere un quadro per la responsabilità sociale delle imprese e un incentivo ai consumi e alle produzioni sostenibili, con un utilizzo di risorse "green" più competitive. Tra gli oneri delle imprese vi è la comunicazione e l'interazione con il consumatore che ha il diritto e il dovere di essere informato sugli aspetti ambientali del prodotto. In quest'ambito, le certificazioni assumono grande rilevanza. Tra queste, le più note sono: quelle in materia di gestione ambientale (ISO 14001, ISO 14064), dell'energia (ISO 50001), di valutazione dell'impatto ambientale attraverso lo studio del ciclo della vita (ISO 14040-44), e poi in materia di strumenti di comunicazione ambientale (ISO 14063) e di etichettatura (UNI EN ISO 14024 e UNI EN ISO 14025).

Più recentemente si è parlato molto di impronta ecologica, un indicatore sintetico complesso che permette di misurare il consumo di risorse naturali da parte degli uomini rispetto alle capacità della Terra di rigenerarle. La "carbon footprint" quantifica l'impatto delle attività di un prodotto, un servizio, un processo associato all'emissione di gas serra e misurato in tonnellate di CO2 equivalente. I principali schemi applicabili sono la ISO TS 14067, il GHG PROTOCOL e la BS PAS 2050. Negli ultimi anni è stata utilizzata anche la water footprint, che misura il volume di acqua dolce consumata e inquinata. Questo indicatore è normato dalla ISO 14046. Entrambi si fondano sull'approccio "Life Cycle" che analizza gli aspetti ambientali dalla fase pre-consumo alla fase post-consumo. Negli Stati Uniti e in Nuova Zelanda già dal 2010 alcuni produttori di vino riportano in etichetta la "impronta carbonica", quantificando le emissioni necessarie a produrre e a trasportare la bottiglia. Si tratta, chiaramente, di una strategia di marketing che denota la centralità della comunicazione nel percorso della sostenibilità.

Avv. Giulia Gavagnin
esperta in diritto ambientale e agroalimentare

La vera sfida è come comunicare al consumatore l'impatto ambientale del vino

La 'sostenibilità' è un concetto ampio che va ben oltre quello di una gestione responsabile del nostro rapporto con la natura. Nella sua più ampia espressione, una viticoltura sostenibile indica un sistema socio-economico-ambientale capace di garantire una permanenza nel tempo del nostro settore. Viticoltura convenzionale, ecologica, biodinamica. Sappiamo realmente che impatto hanno queste sull'ambiente? Conosciamo quali siano i processi più impattanti e in che misura? Per rispondere a queste domande e allo stesso tempo per tutelare i consumatori, la Commissione Ue ha deciso più di cinque anni fa di elaborare, in collaborazione con gli Stati membri e i principali rappresentanti dei vari settori economici, un metodo in grado di calcolare l'impatto ambientale (Pef, product environmental footprint) in relazione alla realizzazione di qualsiasi prodotto.

Il settore vino, con a capo il Ceev, ha deciso, in linea con la sua storica vocazione che si lega al rispetto dell'ambiente, di prendere parte a un progetto pilota per uniformare e adattare il metodo Ue al settore vitivinicolo. Questo studio ha consentito, sulla base di dettagliate analisi sull'impatto di tutte le fasi di produzione, di adattare la metodologia Ue al nostro settore. In questo modo, la delega concessa a noi dalla Commissione ci ha dato l'opportunità, unica, di definire le regole di calcolo per il vino. Pertanto, in relazione all'impatto ambientale, i primi risultati ci dicono che il maggiore impatto del nostro settore si registra durante la fase di produzione delle uve, il che vuol dire che prima di

tutto dovremo impegnarci e concentrarci su una buona e corretta gestione del vigneto e, inoltre, nell'uso dei prodotti fitosanitari in funzione di una riduzione di questo impatto ambientale.

Resta ancora da definire quale metodo di comunicazione potrà, o dovrà, essere utilizzato per informare il consumatore. La Commissione europea ha sostenuto che occorre fornire ai consumatori elementi che integrino le loro conoscenze sull'impatto ambientale del vino nel momento dell'acquisto. Però, partendo dal fatto che il consumatore medio non saprebbe adeguatamente decifrare l'informazione scientifica, la domanda è: "Come potremmo semplificare questo tipo di informazione e renderla comprensibile senza cadere in banalizzazioni o nella demonizzazione di certe tipologie di vino?"

Da una parte c'è chi difende un sistema a semaforo (rosso, giallo e verde) che consenta di fornire al consumatore informazioni assegnando un punteggio ambientale al vino. Tuttavia, per fare questo dovremmo prima definire un vino "base" su cui confrontare tutti gli altri. La grande diversità del nostro settore, che comprende vini bianchi, rossi e rosati, giovani e invecchiati, tranquilli e spumanti e vini speciali, rende arduo il compito del Ceev e degli altri partner di questo progetto pilota. Ma non lo rende impossibile.

Infine, prima di concentrarci sui consumatori, vogliamo usare i dati ottenuti e gli studi sull'ambiente per migliorare, modernizzare e rendere più efficiente il nostro sistema produttivo. Il resto, si vedrà.

Ignacio Sanchez Recarte
segretario generale del Ceev

Sostenibilità ambientale, certo. Ma anche economica

Il vino è un elemento fondamentale della nostra cultura e delle nostre tradizioni, che accomuna tutti i popoli del mediterraneo. I vigneti, fanno parte dei nostri paesaggi, sempre diversi da Bolzano a Pantelleria. Li rendono riconoscibili e unici al mondo e il loro prodotto è l'espressione di quella particolare terra. L'enologo oggi, in un mercato in cui si consuma sempre meno, ma con più attenzione e ricerca della qualità e con sempre più consapevolezza, deve avere una preparazione a 360°, dalla viticoltura all'enologia, alla degustazione, alla presentazione del prodotto e soprattutto una particolare attenzione all'ambiente e alla salute del consumatore. A partire da quel terribile marzo del 1986, quando il dramma del metanolo aveva azzerato l'immagine del vino italiano, è partita una grande rinascita culturale, grazie alla quale oggi l'attenzione all'ambiente e alla qualità è diventato un must irrinunciabile. L'enologia ha portato le indispensabili cognizioni scientifiche e ci ha permesso di bere molto meglio anche solo di 30-40 anni fa.

Oggi l'enologo si rivolge alla vigna con una maggior conoscenza d'un tempo, con cognizioni scientifiche che gli permettono di capire qual è - per quel terreno e per quella zona - non solo la varietà più adatta, quali tradizioni tenere e quali abbandonare, il portainnesto, la forma di allevamento, la densità per ettaro e così via, con una scienza e ricerca. Si può anche fare un po' di poesia sul vino, e va benissimo, ma l'enologo ha un obbligo professionale: se opera per conto terzi, quindi per le aziende che lo chiamano, deve anche conoscere ciò che il mercato richiede e deve saper **fare i conti per rispettare certamente la sostenibilità ambientale, ma anche la sostenibilità economica, perché alla fine i conti devono tornare.** E la sostenibilità economica si apprende solo attraverso la conoscenza dei mercati.

Rispetto alla tendenza sempre più diffusa all'etico, al vegano, al biodinamico crediamo che si stia generando parecchia confusione, anche e soprattutto fra i consumatori: abbiamo vini e produttori che si definiscono biologici, biodinamici, convenzionali, indipendenti, vegani, liberi, anarchici, "orange", "del contadino"... al di là delle diverse ideologie, siamo convinti che tutti, oggi, enologi e produttori in testa, si sentano impegnati a produrre uve e vini che siano il frutto di un approccio rispettoso della natura, in vigna e poi in cantina.

Il "Wine Research Team", da me ideato e sostenuto da 35 aziende associate, ci sta lavorando, avvalendosi di esperti di alto livello (Attilio Scienza, Fabio Mencarelli, Riccardo Valentini ed altri ancora), che stanno studiando la fertilità dei terreni, nuove tecniche di appassimento, gli effetti del defogliamento, le zonazioni destinate alla viticoltura di precisione, i portainnesti resistenti alla siccità e al calcare. L'obiettivo è quello di produrre vini sempre migliori e sempre più rispettosi dell'ambiente. È un traguardo possibile ma solo con l'aiuto della ricerca scientifica.

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi

Senza glutine con Gusto

DA SABATO 27 AGOSTO IN ONDA LA TERZA SERIE

Marcello Ferrarini torna con tante ricette sfiziose per tutti.
Perchè essere celiaci non vuol dire rinunciare alla buona tavola

SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL, IL SABATO E LA DOMENICA ALLE 19:00

IN COLLABORAZIONE CON

KENWOOD

Un impegno forte e oneroso, ma attenzione a non farsi prendere dalle mode

Sono sempre maggiori i solleciti a pensare al nostro lavoro in modo biologico e naturale. È un argomento che ormai interessa sempre più. E lo si vede dalle aziende che si sono approcciate al biologico e all'interesse dell'intera filiera vitivinicola al sistema. Penso che dovremmo andare verso una produzione che rispetti l'ambiente e la salute degli operatori e dei suoi consumatori, direi a fare un prodotto "salubre", così da permettere anche un rapporto migliore nella crescente conflittualità e richiesta di informazioni tra il mondo agricolo e la cittadinanza.
Possiamo disquisire se coltivare la vite in modo biologico, biodinamico, convenzionale, tradizionale, naturale e chi ne ha più ne metta. Sicuramente

bisogna essere imprenditori per scegliere la strada giusta perché ci vuole un progetto alla ricerca delle soluzioni opportune da intraprendere. Fare veloci considerazioni non è corretto, deve essere chiaro che scegliere una nuova strada può essere un'operazione forte, onerosa ed anche rischiosa. Introdurre tecniche diverse dalle precedenti richiede tempo e applicazioni che, dato il ciclo della vite, purtroppo si possono fare una volta all'anno. Bisogna partire dal vigneto, dalle attrezzature presenti e altro ancora, ma soprattutto iniziare dal personale aziendale che va coinvolto ed educato a un nuovo percorso progettuale: è un sicuro cambio culturale che interessa i viticoltori a 360 gradi. In questo modo ci si renderà conto dell'applicabilità in base al contesto viticolo e il territorio, senza dimenticare le memorie aziendali.
Nel frattempo, **non c'è da demonizzare la viticoltura tradizionale e attuale, poiché sono numerose le esperienze che vanno alla ricerca di un miglioramento delle tecniche di coltivazione** con la riduzione del diserbo, la gestione del suolo con l'impiego degli erbai e dei microrganismi della rizosfera, la gestione dei trattamenti anticrittogamici attraverso una regolazione funzionale degli atomizzatori con il posizionamento delle cartine idrosensibili, l'impiego mirato degli insetticidi attraverso il monitoraggio (trappole cromotattiche per Scafoideo) o con l'impiego della confusione sessuale (Tignoletta), il monitoraggio dei residui dei vini necessario anche per l'Import Tollerance, la potatura con il metodo Simonit&Sirch a prevenzione delle malattie del legno e altro ancora. Ci sono diverse situazioni da valutare ma ci vogliono soprattutto capacità produttive e manageriali, visioni e progetti che vanno adattati alle singole realtà, a "cucire un abito su misura" per ogni esigenza.
Non facciamoci prendere dalla fretta o dalla moda, a prescindere all'approccio personale di ogni azienda, le scelte tecniche e agronomiche sono necessarie per mantenere le complessità biologiche dei nostri territori valorizzando il vigneto nella sua esclusività.

Davide Ferrarese
tecnico agronomo
del Consorzio di tutela Gavi

Ecocloud, Confagricoltura mette in rete le aziende virtuose

C'è un settore che nel campo della sostenibilità ha fatto da apripista a tutti gli altri e che continua a fare da traino ad un sempre un maggior numero di aziende che si distinguono per l'adozione di buone pratiche nei loro cicli produttivi, sia dal punto di vista ambientale e sociale, sia economico. È il settore vitivinicolo da anni ha intrapreso questa strada, con lungimiranza e spirito imprenditoriale.
Sono, infatti, molte le aziende vitivinicole che hanno aderito da subito al progetto Ecocloud intrapreso da Confagricoltura nel 2013 con l'obiettivo di mettere in rete le aziende che adottavano buone pratiche in tema di sostenibilità al fine di diffonderle e svilupparle. Esperienza che, un anno dopo, ha dato vita al "Manifesto della sostenibilità" e ad un disciplinare (certificabile se richiesto) in cui sono elencate alcune buone pratiche, a cui le aziende possono aderire.Tra queste, l'attenzione alla riduzione delle emissioni di CO_2, ai consumi di acqua e di sostanze chimiche, ma anche l'impegno per la produzione di energia rinnovabile, per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la tutela del paesaggio e l' interesse per la collettività ed il sociale.
Alcuni esempi? Antico Podere di Pomaio, azienda giovanissima, nata da un progetto familiare nel 2004 con l'obiettivo di essere da subito sostenibile a 360 gradi. Tre ettari e mezzo di vigneto a 500 metri di altitudine in provincia di Arezzo, 15.000 bottiglie di vino biologico, le più leggere sul mercato, tappi provenienti da foreste sostenibili. Cantina e wine bar a basso impatto ambientale. Niente carta, neppure per i depliant. Ridurre, riciclare, riusare, ripensare è il motto aziendale, applicato anche agli altri prodotti, olio e miele.
Arturo Ziliani, titolare della Guido Berlucchi, inventore nel lontano 1961 delle bollicine in Franciacorta, da sempre attento ai valori della sostenibilità (impianto fotovoltaico, riduzione di Co_2 e del consumo idrico), sta convertendo la sua azienda e quelle dei suoi fornitori in biologico. Molto soddisfatto dei risultati raggiunti, ha un sogno nel cassetto: far diventare tutta la Franciacorta, con i suoi 15 milioni di bottiglie l'anno, zona biologica.
Sostenibilità per l'azienda Planeta, fondata da Diego nel 1995, a Menfi in provincia di Agrigento, significa soprattutto territorio. Così, attraverso il vino ha fatto rinascere e ha fatto conoscere nel mondo il territorio siciliano. Lo ha fatto attraverso le cantine, simbolo di tradizione e cultura, che sono, oltre che un luogo di produzione, centri vitali, luoghi d'incontro, mete turistiche.
Per Marco Caprai, a cui va il merito della riscoperta del celebre Sagrantino, la sostenibilità non si può fare da soli. Così dopo essersi impegnato in prima persona, nella sua azienda, in un progetto ambientale e sociale, ha voluto coinvolgere l'intero territorio di Montefalco. È nato "Montefalco nel cuore", un progetto di territorio per il territorio che ha coinvolto gli altri produttori, artigiani, ristoratori, operatori turistici, con l'obiettivo di far rivivere non solo un vino dimenticato, ma un modo di operare attento all'ambiente e alla collettività.
Ma la sostenibilità ambientale e sociale può dare anche risultati importanti in termini economici, in Italia e all'estero. **Vini che prestano particolare attenzione ai temi della sostenibilità acquisiscono maggiore valore agli occhi degli acquirenti, sempre più attenti a queste tematiche e spuntare incrementi di quotazioni superiori al 20%.** Permettendo dunque di compensare i maggiori costi di produzione legati all'utilizzo di queste pratiche.

Mario Guidi
Presidente Confagricoltura

Come fare scelte consapevoli e sostenibili. L'esperienza di Salcheto

Oggi stiamo vivendo la fase forse più bella nel processo di crescita sostenibile che ci siamo posti come obiettivo pensando al nostro progetto imprenditoriale. Sono numerose, infatti, le applicazioni e gli indicatori disponibili che ci permettono di orientare le nostre scelte ispirando le innovazioni migliorative. Mi riferisco in primis ad un modello come Equalitas (norma volontaria scaturita dal coordinamento di Federdoc ed Uiv assieme a partner tecnici quali CSQA-Valoritalia e sotto l'impulso del Gambero Rosso) che rappresenta la sintesi più avanzata ed attuale per definire la sostenibilità del vino e le sue buone pratiche ed implementare un sistema che gestisca assieme ai conti economici quelli ambientali e sociali. Avere le giuste informazioni e padroneggiare le metriche vuol dire appunto poter fare delle scelte consapevoli. Allora tutta l'energia si può indirizzare nel fare meglio, che in fondo è nell'istinto umano ed è uno dei principi fondanti la visione olistica della sostenibilità. Avere ad esempio a disposizione una carbon footprint nell'ambito di un Bilancio di Sostenibilità annuale vuol dire poter simulare se la scelta, ad esempio, di una nuova bottiglia, magari più leggera e prodotta localmente, abbia un impatto migliorativo sul bilancio, per poi andarlo a riscontrare l'anno dopo. O ancora poter misurare i livelli concreti di biodiversità nel suolo nell'aria e nell'acqua gestite in una azienda agricola, vuol dire poter essere certi di aver un impatto contenuto sull'ecosistema e pianificare dei miglioramenti avendone un riscontro diretto, come stiamo facendo ad esempio a Salcheto riducendo gli interventi meccanici in vigna o sperimentando nuove forme di contrasto fito-sanitario. E ancora, doversi confrontare con i grandi temi dell'organizzazione del lavoro e della partecipazione del personale attraverso una serie di indicatori specifici, dal welfare ai salari di produttività passando per formazione, politiche giovanili o condivisione gestionale, vuol dire inserirsi in un solido percorso di crescita della qualità della vita in azienda e della sua produttività. Perché **dietro questa visione c'è finalmente l'idea di superare la contrapposizione storica tra istanze economiche, sociali ed ambientali rendendole anzi un multiplo tra loro.** Ritengo sia sempre vero che tra le tante scelte che si possono adottare nel migliorare un azienda, ce n'è sempre una che riesce a metterle d'accordo tutte queste istanze, quello che conta è avere lo strumento per valutarlo: dove c'è "green efficiency" c'è solitamente anche una "cost efficiency" e viceversa, quindi se ad esempio migliorio in un triennio del 30% la mia carbon footprint, come abbiamo fatto a Salcheto, tagliando i costi energetici, ho anche ottenuto un risparmio del 4% dei miei costi generali. Questa ricetta di successo crea, poi, una sintesi ideale con la dimensione marketing e comunicazione del prodotto. Siamo oggi coscienti analizzando comportamenti ed aspettative dei consumatori, oltre che le tendenze culturali in atto nelle nostre società, del fatto che ognuno di questi sforzi possa essere una bella storia da raccontare, una storia che potrà rafforzare l'effetto emotivo alla base del piacere gustativo in particolar modo se inquadrata in un ambito regolamentato, trasparente e verificabile. È molto importante riflettere sull'ipotesi che il contrario, ossia la percezione di una carenza di attenzione sui temi fondamentali dell'ambiente e della società da parte di un impresa e quindi del suo prodotto, possa svuotare questo piacere che abbiamo costruito con capacità e passione in questi decenni.

Michele Manelli
Cantina Salcheto

Un territorio sostenibile: l'esempio della Franciacorta

La Franciacorta ha, da sempre, sostenuto numerose pratiche dedicate alla sostenibilità ambientale, con l'obiettivo primario di offrire al suo territorio e al suo vino le migliori attenzioni per un prodotto di qualità.
Già nei primi anni '90, il Consorzio, con la collaborazione dell'Università di Piacenza e il professor Merio Fregoni, realizzò uno studio sulla fertilizzazione dei suoli per poi arrivare alla zonazione dell'intera superficie della Franciacorta. Altro passo importante è stato quello della viticoltura di precisione (Precision Farming) che consiste nell'analisi di immagini rilevate da aereo o da satellite, in grado di registrare l'emissione multispettrale della vegetazione, avvalendosi della collaborazione e del contributo di partner privati, enti ed istituzioni. Il lavoro svolto ha consentito, su vasta scala, la creazione di mappe tematiche, in formato digitale, rappresentanti il vigore vegetativo del vigneto e/o uno o più parametri di interesse vitienologico a partire da dati multispettrali ad alta risoluzione rilevati da satellite. I vigneti monitorati sono stati classificati a seconda del vigore vegetativo e sono state realizzate delle mappe interpretative dalle quali si possono dedurre con precisione le necessità colturali (irrigazione, potatura, fertilizzazione, trattamenti antiparassitari, ...).
Nel 2012 nasce l'accordo tra i 18 comuni della zona con il progetto Terra della Franciacorta: un vero piano strategico regolatore con l'obiettivo di preservare il territorio e offrire ad abitanti e turisti, una vita o un soggiorno di qualità. Tra i diversi punti che questo progetto prevede, c' è il regolamento per l'uso sicuro e sostenibile dei fitofarmaci. Inoltre, il Consorzio Franciacorta è stato il primo e unico in Italia ad essere rappresentato da un monitoraggio delle emissioni di gas serra a livello territoriale con una rappresentatività superiore a quanto realizzato anche in altri Paesi. L'analisi, infatti, ha preso in esame oltre venti realtà produttive, 1.500 ettari di superficie vitata, pari a circa il 60% di tutta la Docg. Obiettivo del programma Ita.Ca è quello di ottenere un "bilancio" che tenga conto anche dei valori di "sequestro", ovvero l'effetto virtuoso della fotosintesi di un contesto viticolo che sottrae l'anidride carbonica dall'atmosfera per fissarla nella Sostanza Organica al suolo e nelle strutture legnose permanenti. Più carbonio viene bloccato permanentemente nel suolo sotto forma di sostanza organica (sequestrato), meno ne rimane in atmosfera sotto forma dei principali gas ad effetto serra. Il lavoro degli agronomi Sata ha preso in esame anche la valutazione dei consumi idrici che, pur non avendo relazioni con le emissioni di gas a effetto serra (Ghg), rappresentano un fondamento della sostenibilità.
Oggi la Franciacorta ha un apporto di energia da fotovoltaico pari al 7% del fabbisogno energetico complessivo. Considerando la media delle emissioni è possibile stimare, per la Franciacorta, un credito di quasi 12 tonnellate/ettaro per anno relativi alla sola attività di campo.
I frutti di questo percorso virtuoso sono testimoniati da un netto miglioramento del bilancio globale, pari a un contenimento di emissione pari a quasi 3.000 tonnellate di CO_2, sulle aziende monitorate, che salirebbero a oltre 5.000 proiettando il dato su tutta l'area franciacortina. Si tratterebbe del recupero stimabile dall'attività di un'area verde per oltre 300 ettari sulle aziende monitorate e fino a quasi 700 con la proiezione sull'intera Docg.

Consorzio Franciacorta

Il percorso "RRR" della Valpolicella. Al via dalla vendemmia 2016

La sostenibilità della viticoltura è sempre più importante sia per il consumatore finale, che ha cominciato a tenerne conto nella scelta del vino, sia per coloro che abitano e vivono in aree densamente vitate. Due elementi fortemente sentiti in Valpolicella, tant'è che il Consorzio Tutela Vini della Valpolicella ha da cinque anni lanciato il protocollo di produzione integrata "Riduci Risparmia Rispetta". **Dalla vendemmia 2016 le uve e i vini prodotti secondo il protocollo saranno certificate da Siquria e quindi si potranno fregiare del marchio "RRR"**. Il marchio potrà essere apposto sulle bottiglie e, nel caso di chi conferisce le uve, sui documenti fiscali di accompagnamento. L'obiettivo del Consorzio è puntare a ottenere vini sempre più salubri e socialmente sostenibili. In Valpolicella, che è tra le aree di produzione più blasonate e rinomate in Italia e non solo, il rapporto tra viticoltura e zona di produzione è particolarmente stretto e la sostenibilità è necessaria per l'accettazione sociale.
Per la prima volta in Italia è un Consorzio di tutela a certificare, sotto il controllo di un ente terzo, la sostenibilità del processo produttivo e, altra novità, in accordo con le amministrazioni locali. Il marchio rappresenta la certificazione del rispetto ambientale, con l'adozione di tecniche innovative in vigneto, e della tutela del paesaggio. Un traguardo importante che premierà i viticoltori virtuosi che ci hanno seguito nella fase pilota e incentiverà l'adesione di altri, come ci dicono i numeri ad oggi. Abbiamo potuto conseguire la certificazione dell'area a denominazione Valpolicella anche grazie al supporto e alla condivisione delle amministrazioni locali. Il protocollo è nato, infatti, oltre che per rispondere alla domanda dei consumatori sempre più allargata e decisa di vini più sicuri, anche di un ambiente più pulito da parte degli abitanti della Valpolicella.
I Comuni di Marano, Fumane, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio, Negrar, Verona e Illasi che hanno aderito al progetto rappresentano, infatti, il 73% della superficie vitata della denominazione Valpolicella. Si tratta di una "certificazione di area" che riguarda non solo il processo produttivo in vigneto e in cantina, ma l'insieme del territorio, dalla conservazione del paesaggio a quella dell'ecosistema, dalla gestione delle risorse alla tutela della biodiversità, fino alla difesa che, fondata sul principio di precauzione, ha regole più restrittive rispetto ai protocolli nazionali e regionali. A curare la parte scientifica del progetto è il Crea-Viticoltura Enologia di Conegliano (Treviso).
Anche questa certificazione volontaria di prodotto, come le altre risponde alla necessità delle aziende di garantire la conformità del proprio vino alle normative o a standard proprietari. La certificazione 'RRR', tuttavia, si differenzia dalle altre relative ad aspetti specifici, come l'impronta carbonica o quella dell'acqua, in quanto inclusiva di tutto il processo produttivo. La certificazione "RRR", infatti, prevede "l'integrazione" dei diversi fattori della produzione – quelli che naturalmente concorrono al ciclo produttivo, come per esempio l'ambiente di coltivazione e la vocazionalità pedoclimatica, il mantenimento dell'agroecosistema naturale e la sistemazione e preparazione del suolo, ecc. – con gli altri fissati dal disciplinare della denominazione.

Consorzio Vini Valpolicella

Dall'etichetta verde a Biodiversity Friend. L'esempio del Consorzio del Soave

Non solo strategia e supporto alle aziende sul fronte dell'internazionalizzazione, ma anche costante attenzione al mondo della ricerca e continue collaborazioni con università ed enti di ricerca. Questa la visione che sottende alle scelte fatte dal Consorzio del Soave, sempre più impegnato sul fronte della ricerca.

Tra i tanti progetti in materia di sostenibilità, portati a termine con successo, vale la pena ricordare "il progetto etichetta verde", nato in collaborazione con Sprim, che si propone attraverso l'utilizzo della metodica scientifica e riconosciuta dell'Lca (Lyfe Cycle Assessment) di calcolare l'incidenza sull'ambiente di tutte le fasi lavorative all'interno della filiera vinicola, dall'impianto del vigneto fino alle ditte che producono bottiglie, dalla lavorazione in cantina alla movimentazione delle merci fino al consumatore finale.

Una sorta di "curriculum" del produttore virtuoso tutto riassunto su un'etichetta, che comprende tre classi di monitoraggio: aria, acqua, suolo. Tutti questi dati infatti vengono "raccolti" in questa etichetta verde e diventa così possibile apprezzare il livello di sostenibilità di un'azienda a 360 gradi.

Non solo sostenibilità ambientale, ma anche forte attenzione al tema della biodiversità per capire come questa componente – piante da frutto, arbusti, more, lamponi, solo per citarne alcuni – possa incidere sullo sviluppo vegetativo e aromatico

della vite e dell'uva. E i risultati sono piuttosto incoraggianti. Si è conclusa nei mesi scorsi la prima fase di uno studio intrapreso nel 2014 con l'obiettivo di valutare la qualità ambientale dei vigneti, attraverso l'utilizzo degli indici di biodiversità di aria, acqua e suolo del protocollo "Biodiversity Friend", messo a punto nel 2010 da World Biodiversity Association. Le indagini sono state effettuate da naturalisti dell'associazione su un campione di 10 aziende e hanno consentito di valutare, oltre alla qualità ambientale, anche i metodi di difesa dalle avversità e di ripristino della fertilità del suolo, la gestione delle risorse idriche, la presenza di siepi e boschi, la conservazione della biodiversità agraria, l'utilizzo di energie rinnovabili e le particolarità naturalistiche dell'area utilizzando gli Ortotteri come bioindicatori.

Tra i tanti progetti a cui abbiamo lavorato vale poi la pena di citare il progetto "CO2 reduction System" per la riduzione ed il recupero dell'anidride carbonica prodotta in cantina durante la vinificazione; Thirsty Grapes, che studia l'impiego in vigneto di trattamenti alternativi a base di estratti vegetali, biologici e non tossici per l'alimentazione umana; Residuo 0 che studia l'impiego in vigna dell'ozono che, spruzzato sulle viti attraverso dei comuni erogatori, una volta disciolto in acqua, consente un controllo delle specie patogene batteriche e delle muffe.

Aldo Lorenzoni
direttore Consorzio Soave